

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้นโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหารไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจอาหารไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำอาหาร

- ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหาร

- ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๒.๒ การทำอาหารไทย จำนวน ๒ ชนิด
- ๒.๓ บรรจุภัณฑ์อาหาร

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหาร

- ๓.๑ การบริหารจัดการการทำอาหาร
- ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำอาหาร
- ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
- ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำอาหาร

- ๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำอาหาร
- ๔.๔ การเขียนโครงการการทำอาหาร
- ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการทำอาหาร

การทำน้ำพริกกากหมู

ส่วนผสม น้ำพริกกากหมู

๑. มันหมูแข็งไม่ติดหนังหั่นเต๋า ๓ กก.
๒. เกลือป่น ๓/๔ ชต. (ใส่ตอนเจียวมันหมู)
๓. น้ำส้มสายชู ๑ ชต.
๔. น้ำเปล่า ๑ ถ้วยตวง
๕. หอมแดงซอยบางๆ ๕๐๐ กรัม
๖. กระเทียมไทยบดหยาบๆ ๔๐๐ กรัม
๗. พริกป่น ๖ ชต.
๘. เกลือป่น ๑/๒ ชช. (ใส่ตอนปรุงรส)
๙. ผงปรุงรสหมู ๒ ชต.
๑๐. น้ำตาลทรายเม็ดเล็ก ๕ ชต. (เม็ดเล็กจะละลายง่าย)
๑๑. น้ำมันหมู ๒-๓ ชต.

วิธีทำ

๑. หั่นมันหมูแข็งให้เป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส (ลูกเต๋า) ขนาดกำลังดี ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป เพราะเวลาทอด มันหมูจะหดตัวลง
๒. ปอกเปลือกกระเทียมแบบเปลือกเปลือกไว้เล็กน้อย นำเข้าเครื่องบด หรือสับพอหยาบๆ
๓. นำเกลือป่น มาคลุกเคล้ากับมันหมูให้เข้ากัน
๔. ใส่น้ำส้มสายชูลงไปนมันหมู จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๕. ตั้งกระทะ ใส่น้ำเปล่า ตามด้วยมันหมู เปิดแก๊สใช้ไฟแรง แล้วคอยคนมันหมูเรื่อยๆ
๖. เมื่อผัดไปได้สักระยะ น้ำที่ใส่ไปตอนแรกจะแห้งลง และน้ำมันหมูจะเริ่มออกมาแทนที่ เมื่อได้แบบนี้ให้ปรับไฟเป็นไฟกลางค่อนอ่อน แล้วผัดไปเรื่อยๆ
๗. เมื่อน้ำมันหมูออกมาเยอะจนท่วมมันหมูแล้ว ให้ปรับไฟลงเป็นไฟอ่อน
๘. สังเกตดูน้ำมันในกระทะถ้าน้ำมันนิ่งสนิทแล้วแสดงว่าไขมันของกากหมูออกมาเต็มที่แล้ว ให้ตักกากหมูขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน ตักกากหมูจะมีสีเหลืองทอง
๙. นำน้ำมันหมูที่เหลือแบ่งครึ่งมาเจียวกระเทียมและหอมแดง
๑๐. ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำส้มสายชูลงไปทีละน้อย คนจนกระทั่งหอมแดงเหลืองทอง ก็ตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน
๑๑. จากนั้น ค่อยๆ ใส่น้ำส้มสายชูลงไปเจียวในกระทะ คนจนกระทั่งกระเทียมเป็นสีเหลืองทอง ก็ตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมัน
๑๒. ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำมันหมูประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่พริกป่น แล้วคั่วจนพริกหอมดี ใส่น้ำตาลทราย ตามด้วยกระเทียมเจียว และหอมแดงเจียว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๑๓. เติมเครื่องปรุง เกลือป่น ผงปรุงรส และน้ำตาลทราย จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลายดี ก็ปิดแก๊สได้

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหาร อย่างน้อย ๕ ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง